INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS – CAMPUS MUZAMBINHO

Edital de Pregão Eletrônico nº 021/2012
PROCESSO Nº 23346.000194/2012-80

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Muzambinho, por intermédio do Pregoeiro, designado pela Portaria nº 64, de 09 de outubro de 2011, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local abaixo indicados fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, para aquisição de **MATERIAIS DE CONSUMO E PERMANENTES**, conforme anexos e condições que se enunciam:

TIPO: **MENOR PREÇO POR ITEM**

REGIDO PELAS LEIS: A presente Licitação será regida pela Lei nº 10.520/02, Decreto nº 3.555/00, Decreto nº 5.450/05, Lei Complementar nº 123/06, e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA:24/07/2012
HORA DE ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 09:00 horas
ENDEREÇOS ELETRÔNICOS:
ENTRADA DAS PROPOSTAS: www.comprasnet.gov.br
RETIRADA DO EDITAL: www.muz.ifsuldeminas.edu.br

A minuta do presente edital foi aprovada pelo Procurador Jurídico deste Órgão, por intermédio de Parecer, nos termos do parágrafo único do art. 38, da Lei 8.666/93.

I – DA ABERTURA

1.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, dirigida pelo pregoeiro, a ser realizada de acordo com a data, horário e legislação mencionada no preâmbulo deste Edital. Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1.2 A Empresa interessada em participar desta Licitação terá que examinar o Edital e seus Anexos disponíveis no sítio do Instituto, no endereço: www.muz.ifsuldeminas.edu.br, ou fazer cópia da via disponível no Setor de Compras da instituição ou ainda, solicitá-lo através do endereço eletrônico: renato.silva@eafmuz.gov.br. Após a apresentação da proposta e da documentação, não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

1.3 Só terão valor legal para efeito do Processo Licitatório os Anexos disponibilizados

II – DO OBJETO

2.1 O presente Pregão Eletrônico tem por objeto a **AQUISIÇÃO APARELHOS DE MEDIÇÃO/ORIENTAÇÃO, SOFTWARE, EQUIPAMENTOS DE MONTARIA, APARELHOS/EQUIPAMENTOS DOMÉSTICOS, EQUIPAMENTOS LABORATORIAIS, EQUIPAMENTOS AGRÍCOLAS, UTENSILIOS OFICINA, VEÍCULOS DIVERSOS, MOBILIÁRIO EM GERAL, APARELHOS DOMÉSTICOS, MAQUINAS E EQUIPAMENTOS DE NATUREZA INDUSTRIAL, UTENSÍLIOS DE ESCRITOÓRIO E MATERIAIS LABORATORIAIS,** conforme quantidades, especificações e condições gerais do fornecimento contidas no Edital e seus anexos.

III – DA PARTICIPAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas que explorem ramo de atividade compatível com o objeto licitado, obrigatoriamente cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, e que atendam às condições exigidas neste edital e seus anexos.

3.2 Não poderão participar deste pregão empresas que:

3.2.1 estejam sob falência, concurso de credores, dissoluções, liquidações, consórcio de empresas, e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

3.2.2 tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal.

IV – DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico no site www.comprasnet.gov.br (§ 1º, Artigo 3º do Decreto nº 3.697/2000).

4.2. Os licitantes ou seus representantes legais deverão estar previamente credenciados junto ao órgão provedor, no prazo mínimo de 03 (três) dias úteis antes da data de realização do pregão eletrônico, sendo o uso da senha de acesso de responsabilidade exclusiva do usuário.

4.3. O credenciamento do licitante, dependerá do cadastro atualizado junto ao SICAF, que será requisito obrigatório para habilitação.

4.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade do licitante ou de seu representante e na presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico (§ 6º, Artigo 3º do Decreto nº 3.697/2000).

V – DA REMESSA ELETRÔNICA E ENVIO DAS PROPOSTAS

5.1 No período mencionado no portal **www.comprasnet.gov.br** (“Acesso Livre / Pregões/ Agendados”), cada **LICITANTE** credenciado deverá enviar, exclusivamente por meio eletrônico, sua proposta.

5.2 A PROPONENTE será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, declarando e assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.3 A proposta de preços remetida ao sistema deverá consignar expressamente as especificações claras e completas e os valores unitários e totais dos objetos licitados**,** estando incluídos todos os custos e despesas, tais como custos diretos e indiretos (inclusive tributos, encargos sociais e trabalhistas, contribuições parafiscais, transporte, seguro, insumos), além de quaisquer outros necessários ao cumprimento integral do objeto desta Licitação. Deverá conter ainda, o nome do banco, o código da agência e o número da conta-corrente da vencedora do certame, para efeito de pagamento. Outras informações relativas à presente licitação poderão ser registradas no campo **“DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO”** .

5.3.1 A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização da entrega será interpretada como não existente ou já incluída no preço, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas.

5.4 Não serão consideradas propostas com oferta de vantagem não prevista neste **EDITAL**.

5.5 A proposta deverá ter validade não inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da sua abertura.

5.6 As propostas apresentadas serão analisadas pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, sendo desclassificadas aquelas que não atenderem integralmente ao **TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO I** deste **EDITAL**.

5.7 Todos os preços deverão ser expressos em Real (R$), com 2 (duas) casas decimais.

5.8 O **LICITANTE** poderá retirar ou substituir a proposta enviada anteriormente somente até o momento da abertura da sessão pública.

5.9 A proposta de preço não deverá apresentar alternativas de preço ou quaisquer outras condições que, de alguma forma, concorram para dificultar o julgamento ou criem óbices à apuração do resultado.

VI – DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

6.1 No dia e hora indicados no preâmbulo deste **EDITAL**, o Pregoeiro abrirá a sessão pública, com a divulgação das propostas recebidas, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no **TERMO DE REFERÊNCIA, ANEXO I** deste **EDITAL**.

6.2 É dever dos **LICITANTES** acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do **PREGÃO**, sendo responsáveis pelos prejuízos decorrentes da perda de negócios pela inobservância das mensagens emitidas pelo sistema ou pelo Pregoeiro, ou ainda em razão de desconexão.

6.3 Será considerada aceitável a proposta que:

a) Atender a todos os termos deste **EDITAL** e seus **ANEXOS**.

b) Contiver preço compatível com os praticados no mercado, com os custos estimados para a execução do objeto e com as disponibilidades orçamentárias do Instituto.

6.3.1 Constatada a existência de proposta manifestamente inexequível, esta será desclassificada pelo Pregoeiro, ficando o respectivo **LICITANTE** impedido de participar da etapa de lances.

6.3.1.1 Serão consideradas inexequíveis as propostas que contenham preços cuja viabilidade não tenha sido demonstrada pelo **LICITANTE**.

6.4 Aberta a etapa competitiva, os **LICITANTES** deverão encaminhar, por meio do provedor eletrônico, lances sucessivos e decrescentes, observadas as regras estabelecidas no **EDITAL** e seus **ANEXOS**.

6.4.1 Os lances deverão ser formulados considerando o **VALOR TOTAL** do objeto licitado.

6.4.2 O **LICITANTE** poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado, ainda que superior ao menor registrado no sistema.

6.5 Na hipótese de desconexão do Pregoeiro, por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

6.6 Caso haja desconexão do sistema para o Pregoeiro, na etapa de lances, mas o sistema permanecer acessível aos **LICITANTES**, os atos até então praticados serão considerados válidos, quando possível a retomada do certame pelo Pregoeiro.

6.7 O Pregoeiro poderá suspender, cancelar ou reabrir a sessão pública a qualquer momento.

6.8 Durante a sessão pública, os **LICITANTES** serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, sendo vedada a identificação do ofertante do lance.

6.8.1 Lances considerados inexequíveis serão excluídos do sistema pelo Pregoeiro, que alertará os **LICITANTES** quanto à necessidade de cumprimento das obrigações previstas no **EDITAL** e seus **ANEXOS** e à possibilidade de aplicação de sanções administrativas, previstas no edital.

6.9 A etapa de lances será encerrada mediante aviso de fechamento iminente pelo Pregoeiro, após o qual transcorrerá período de tempo de **até 30 minutos**, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente concluída a recepção de lances.

6.10 Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5%(cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:

6.10.1 a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via "chat" de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5(cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta inferior aquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto do pregão.

6.10.2 no caso de empate de propostas apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem no limite estabelecido no item 6.10, o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto no subitem anterior.

6.10.3 não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem 6.10.1, serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

6.11 hipótese da não contratação nos termos previstos no item 6.10, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde de que atenda aos requisitos de habilitação.

6.12 Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital. (art. 25, caput, do Decreto nº 5.450/2005).

6.13 Sendo aceitável a proposta de menor preço, a habilitação dos licitantes será verificada por meio de consulta "on-line" no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública do pregão, observando os Níveis de Credenciamento I,II,III,IV e VI, onde deverão estar com a documentação válida. Será também verificada no SICAF a boa situação Financeira da Empresa, pela apresentação dos índices de Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral com resultado superior a 1 (um);

6.13.1. Caso não fique demonstrada a boa situação financeira da empresa por meio da consulta "on line" no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, o licitante deverá comprovar os índices de liquidez superiores a 1 (um) através do balanço patrimonial, que deverá ser enviado na forma do item 6.13.2

6.13.2. Os licitantes que não atenderem às exigências dos Níveis de Credenciamento IV e VI do SICAF, ou havendo impossibilidade de consulta "on-line" ao **SICAF** ou, ainda, no caso de irregularidade dos documentos contemplados no sistema, fica assegurado aos mesmos o direito de apresentar, imediatamente após encerramento da sessão de lances, em arquivo único, através do sistema **comprasnet,** por meio da opção **"Enviar anexo",** a respectiva documentação, atualizada e regularizada.

6.13.3. Em caráter de diligência, os documentos remetidos por meio da opção **"Enviar Anexo"** poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada, devendo ser encaminhados, em até 3 (três) dias após a solicitação do Pregoeiro, para o seguinte endereço: Estrada de Muzambinho, KM 35, Bairro Morro Preto, CEP:37890-000 – Muzambinho- MG

6.13.4. A Administração pode, justificadamente, proceder a diligências junto aos órgãos ou entidades emissoras das certidões, bem como solicitar esclarecimentos ou informações complementares relativas a quaisquer dos documentos apresentados. Serão sanados pelo Pregoeiro, mediante informações ou diligências requeridas, quaisquer erros evidenciados como meramente formais.

6.14 As Declarações de Atendimento das exigências editalícias, Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, Declaração de Não Emprego de Menor e a Declaração de Elaboração Independente de Proposta, deverão ser enviadas de forma virtual, no momento da elaboração e envio das propostas, e serão consultadas através do campo específico no comprasnet, não havendo necessidade de envio.

6.15 A consulta da regularidade trabalhista será realizada através da emissão da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, no sítio do Tribunal Superior do Trabalho, www.tst.jus.br, para atendimento da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011 e da Resolução do Tribunal Superior do Trabalho nº 1.470, de 24 de agosto de 2011.

6.16 A apresentação de declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação sujeitará a licitante às sanções previstas no artigo 28 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

VII – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1 O julgamento obedecerá ao critério de menor preço por item, dentro das especificações solicitadas.

7.1.1 **OBRIGATORIAMENTE**: O valor total do lance a ser ofertado pela licitante, dividido pela quantidade a ser adquirida (por item), deverá contemplar o valor **UNITÁRIO** com duas casas decimais depois da vírgula**.**

EXEMPLO:

VALOR TOTAL DO LANCE (POR ITEM) = 720,00

QUANTIDADE A SER ADQUIRIDA (POR ITEM) = 100
720,00 : 100 = 7,20

7.1.2 O exemplo acima é apenas informativo.

7.2. A aceitação da proposta ocorrerá em momento ou data posterior à sessão de lances, a critério do pregoeiro que comunicará aos licitantes através do sistema eletrônico.

7.3. Se a proposta ou lance de menor valor não atender as especificações solicitadas, inclusive com relação à aceitabilidade dos materiais, após parecer da comissão de avaliação, ou então, se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou

o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, procedendo a habilitação do proponente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

7.4 Ocorrendo situação a que se refere o subitem anterior, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço e qualidade.

VIII - DAS IMPUGNAÇÕES E RECURSOS

8.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório de Pregão Eletrônico.

8.2 Caberá o pregoeiro e sua Equipe de Apoio decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

8.3 acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

8.4 Os licitantes poderão interpor recursos, mediante manifestação prévia, após aceitação da proposta, devendo apresentar sucintamente suas razões, exclusivamente no âmbito do sistema eletrônico. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do recurso, sendo que, ao final da sessão pública, o pregoeiro informará os prazos legais para registro da razão do recurso para aquele licitante com intenção de recurso aceita e para os demais licitantes registrarem a contra-razão.

8.5 O sistema irá disponibilizar para o licitante campo específico para o registro do recurso e enviará e-mail automaticamente para os demais licitantes avisando-os do recurso interposto, para que estes possam registrar a contra-razão.

8.6 O encaminhamento do registro de recurso, bem como da contra-razão, somente serão possíveis por meio eletrônico (Comprasnet), conforme estabelece o inciso XIX, Artigo 7º do Decreto nº 3.697/2000, o qual será encaminhado pelo pregoeiro à Autoridade Superior para decisão (Artigo 4º, inciso XVIII, Lei 10.520/2002).

8.7 A licitante dispõe do prazo de 03 (três) dias para apresentação dos recursos, sendo eles escritos por meio eletrônico, sendo disponibilizados a todos os participantes.

8.8 As demais licitantes poderão apresentar contra-razões em até 03 (três) dias contados a partir do término do prazo do recorrente.

8.9 É assegurada às licitantes vista imediata dos atos do Pregão Eletrônico, com a finalidade de subsidiar a preparação de recursos e de contra-razões.

8.10 A decisão do Pregoeiro será motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

8.11 O acolhimento do recurso implica tão somente na invalidação daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento.

8.12 Qualquer recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

8.13. Os autos do processo permanecerão com vistas franqueadas aos interessados no Setor de

IX - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

9.1. A adjudicação do objeto do presente certame será realizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso e a homologação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor ou, quando houver recursos, após o devido julgamento.

X - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 O licitante que causar o retardamento do andamento do certame, não mantiver a proposta, cometer fraude fiscal, desistir do lance ofertado, fraudar de qualquer forma o procedimento desta licitação, apresentar documento ou declaração falsa ou o vencedor que não cumprir as exigências estipuladas neste Edital, terá suspenso o direito de licitar e de contratar com o Instituto, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, bem como terá registrada a penalidade junto ao SICAF, mediante procedimento administrativo que lhe assegurará o contraditório e a ampla defesa.

10.2 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de suspensão de direito de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo de multa pela inadimplência prevista nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93 que será de 5% do valor empenhado, sendo o valor da multa acrescido conforme subitem 10.4 pela inexecução total ou parcial do fornecimento, poderá a Administração do Instituto aplicar as sanções previstas no artigo 87 da mesma Lei, garantida a prévia defesa ao contratado.

10.3 Aplicar-se-á multa de 10% (dez por cento) do valor total da obrigação, pela não aceitação da nota de empenho, dentro do prazo de validade da proposta, assim como pelo não fornecimento dos materiais.

10.4 Após o 30º (trigésimo) dia de atraso no descumprimento das obrigações, aplicar-se-á multa diária de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor da Nota de Empenho, sem prejuízo das demais penalidades.

XI - DO CONTRATO

11.1. O Termo de Contrato, amparado por condições exigidas neste Pregão Eletrônico, será substituído por Nota de Empenho de despesas, (art. 62 caput da Lei 8.666/93).

XII - DO PREÇO

12.1 OS PREÇOS CONTRATADOS SERÃO FIXOS E IRREAJUSTÁVEIS.

XIII – DO PAGAMENTO

13.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento e inspeção do objeto licitado pelo setor responsável do Instituto, condicionado à apresentação da Nota Fiscal, observado o disposto no art. 5º e no inciso II do § 4º do art. 40 da Lei nº 8.666/93, considerando todas as retenções previstas em lei.

13.2 O pagamento será creditado em nome da contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada ou por meio de ordem bancária para pagamento da fatura com código de barras, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste Edital. Os pagamentos, mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, serão realizados desde que a Contratada efetue a cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.

13.3. A critério da CONTRATANTE, poderão ser utilizados os pagamentos devidos para cobrir possíveis despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da CONTRATADA.

13.4. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas e no próprio empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas por outras empresas.

13.5. De acordo com a Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996 e legislação complementar será retida a alíquota dos impostos e contribuições devidas, conforme o caso, (CSLL, COFINS, PIS/PASEP, IR) a título de antecipação, exceto para os optantes pelo SIMPLES que deverão apresentar cópia autenticada do Termo de Opção que trata a IN SRF nº 75 de 26-12-96.

XIV – DO PRAZO, RECEBIMENTO E LOCAL DA ENTREGA

14.1 Em conformidade com o Termo de Referência – Anexo I.

XV - DO AUMENTO OU SUPRESSÃO DE QUANTIDADE

15.1 O licitante vencedor fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no fornecimento das mercadorias deste Pregão Eletrônico, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial da compra, em observância ao art. 65 § 1º da Lei 8666/93.

XVI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. A contratante reserva-se no direito de revogar ou anular este Pregão Eletrônico, assim como alterar seus quantitativos na forma dos art. 49 e 65 da Lei 8.666/93.

16.2. Independente de declaração expressa, a simples participação nesta licitação implica a aceitação das condições estipuladas no presente edital e submissão total às normas nele contidas.

16.3. Se no dia fixado no preâmbulo deste edital não houver expediente, este Pregão Eletrônico será realizado no primeiro dia subsequente de funcionamento que lhe seguir.

16.4. Fica eleito o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Minas Gerais, Subseção de Pouso Alegre, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do cumprimento e execução deste instrumento, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

16.5. As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

16.6. As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

16.7. Para fins de aplicação da sanção administrativa constante do item 10 do presente edital, o lance é considerado proposta.

16.8. Dos atos praticados, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os autos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br

16.09 A(s) licitante(s) vencedora(s) deverá(ão) manter os documentos de cadastramento no SICAF em pleno vigor, até o recebimento das mercadorias pelo Instituto e respectivo pagamento.

16.10 Na contagem dos prazos estipulados neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

16.11 Faz parte integrante deste Edital:

Anexo I: Termo de Referência

Muzambinho/MG, 21 de junho de 2012.

ANDRÉA CRISTINA BIANCHI LÉO

SETOR DE COMPRAS e CONTRATOS

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS – CAMPUS MUZAMBINHO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2012
ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº: 23346.000194/2012-80
DATA: 24/07/2012
HORÁRIO: 09 HORAS
LOCAL: www.comprasnet.gov.br

1. OBJETO

Seleção e contratação de empresa especializada para **AQUISIÇÃO APARELHOS DE MEDICAÇÃO/ORIENTAÇÃO, EQUIPAMENTOS DE MONTARIA, APARELHOS/EQUIPAMENTOS DOMÉSTICOS, EQUIPAMENTOS LABORATORIAIS, EQUIPAMENTOS AGRÍCOLAS, UTENSILIOS OFICINA, VEÍCULOS DIVERSOS, MOBILIÁRIO EM GERAL, APARELHOS DOMÉSTICOS, MAQUINAS E EQUIPAMENTOS DE NATUREZA INDUSTRIAL, UTENSÍLIOS DE ESCRITOÓRIO E MATERIAIS LABORATORIAIS.**

2. JUSTIFICATIVA

A compra dos materiais e equipamentos solicitados irá suprir o os laboratórios de Bromatologia/Análises Ambientais e de Química, Fertilidade e Textura de Solos do Campus Muzambinho e a Estação Meteorológica, que atendem projetos de pesquisa do mesmo e prestam serviços a comunidade regional.

3. ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES/ESTIMATIVA DE PREÇOS

Item	Especificações	Uni	Qtde	Vr. unit	Vr. total
1	**Balança móvel** Balança móvel 300 Kg utilizada para pesagem de ovinos, caprinos e suínos. Capacidade de 1 animal. Piso em polipropileno - todo vasado - higiênico - fácil remoção. Garantia de 5 anos a partir do faturamento, contra defeitos de fábrica. Acompanha certificado inicial de aferição oficial fornecido por órgão oficial. Equipamento montado. Sistema de pesagem na parte superior evitando sujeira e ferrugem no aparelho. Carga máxima 300 Kg. Divisão mínima de impressão 100g. Sensibilidade 0,5g. Peso total do aparelho 180Kg. Dimensão da plataforma: 1,50 x 0,50 x 1,30 altura.	Uni	1	4.900,00	**4.900,00**
2	**Cardeadeira** Cardeadeira para caprinos e ovinos Facilita casqueamento e acerto do prumo. Prática para inseminação em caprinos e ovinos. **Dimensões:** Altura : 1,10 m, Largura: 60 cm, Comprimento: 1,29 m e Peso: 70Kg.	Uni	1	1.460,00	**1.460,00**
3	**Climatizador e nebulizador** Especificações:	Uni	6	1.620,00	**9.720,00**

<table>
<tr>
<td></td>
<td>• Ventilação com regulagem de intensidade
• Motor Centrifugo + Bomba 120 Watts
• Carcaça em Alumínio
• Reservatório de 2 litros com bóia mecânica.
• Alimentação de água da rede local (caixa).
• Hélice em alumínio – 3 pás – direto no eixo do motor
• Ventilação sistema Venturi + velocidade – ruido.
<table>
<tr><th>Dados técnicos</th><th>110v</th><th>220v</th></tr>
<tr><td>Média velocidade do ar</td><td>2,66 m/s</td><td>2,66 m/s</td></tr>
<tr><td>Vazão do ar - Máximo:</td><td>3700 m³/h.</td><td>3700 m³/h.</td></tr>
<tr><td>Ruído</td><td>59 dBA</td><td>59 dBA</td></tr>
<tr><td>Consumo de água</td><td>8 L/h</td><td>8 Ll/h</td></tr>
<tr><td>Alcance linear</td><td>8m.</td><td>8m.</td></tr>
<tr><td>Potência Climatizador (total)</td><td>150W</td><td>155W</td></tr>
<tr><td>Rotação Ventilador</td><td>1000 rpm.</td><td>1000 rpm.</td></tr>
<tr><td>Corrente</td><td>2,5A</td><td>1,25A</td></tr>
<tr><td>Dimensões</td><td>L50 x A63 x P45 cm.</td><td>L50 x A63 x P45 cm.</td></tr>
<tr><td>Área climatizada</td><td>50 m2.</td><td>50 m2.</td></tr>
<tr><td>Peso</td><td>12,8 kg.</td><td>12,8 kg.</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td><u>Microscópio Biológico</u>
Microscópio Biológico Binocular utilizado para análise de sêmen com:
• Tubo de observação binocular;
• Objetivas acromáticas de 4x, 10x, 40x retrátil e 100x retrátil e de imersão;
• Par de oculares planas de 10x;
• Platina mecânica com superfície de 140x135mm.</td>
<td>Uni</td>
<td>01</td>
<td>1.780,00</td>
<td>1.780,00</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td><u>Estufa de Esterilização e Secagem</u>
Estufa de Esterilização e Secagem utilizada para esterilização e secagem de materiais de uso em laboratórios com:
Painel com chave geral (liga/desliga),
Chave reversora de tensão (110/220V),
Termômetro bimetálico graduado de 0 a 250ºC, regulagem da temperatura desejada.
Tamanho: 48,5x53,5x42,5cm
Capacidade: 40 Litros</td>
<td>Uni</td>
<td>01</td>
<td>1.955,00</td>
<td>1.955,00</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td><u>Banho Maria</u>
Banho Maria para manter a temperatura do diluente em 37 ºC com controlador de temperatura digital. Tamanho: 30x40 cm.</td>
<td>Uni</td>
<td>01</td>
<td>645,00</td>
<td>645,00</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td><u>Destilador de Água</u>
Destilador de Água 5 litros/hora
Equipamento utilizado para produzir água química e bacteriológicamente pura. Produz água com pureza abaixo de 4 µS, considerando entrada até 300 µS;
Caldeira em aço inox;
Sistema automático de proteção que desliga o aparelho quando o sensor embutido detecta falta de água;
Para melhor qualidade da água destilada produzida e maior durabilidade do aparelho, sugere-se o uso dos pré-filtros de sedimentos (Q381) e o de carvão ativado (Q382) bem</td>
<td>Uni</td>
<td>01</td>
<td>1.975,00</td>
<td>1.975,00</td>
</tr>
</table>

	como o abrandadador no caso das águas duras (Q383), itens opcionais recomendados.				
8	**Desgastador de dentes** Desgastador de dentes de Leitões. Equipamento elétrico utilizado para desgastar o dente de leitões. Itens inclusos: Motor, pedal de aceleração, haste, ponteira de alumínio e lixa diamantada.	Un	08	360,00	**2.880,00**
9	**Hidrômetro** Hidrômetro de ¾ para água potável com medição por m3	Uni	01	180,00	**180,00**
10	**Detector de prenhez** Detector de prenhez (ultra-som) com carregador 90% acurácia após 30 dias de prenhez. Fácil manuseio. Desligue automático. Bem selado contra humidade. Acompanha estojo para guardar.	Uni	01	2.150,00	**2.150,00**
11	**Balança para suíno.** Balança Suína Móvel Mecânica Capacidade Mínima:0,100 kg (Menor Divisão) Capacidade Máxima:300 kg Comprimento:1,30 Largura:0,60 Altura:1,00 Observação: As principais características deste Modelo são a presença de rodas emborrachadas e reforçadas na dianteira, e de pés com sapatas na traseira, que facilitam bastante a movimentação e o estacionamento da Balança; e também a gaiola retangular com tela xadrez de aço zincado, de muita resistência, porém leve, preservando a facilidade para movimentação da Balança, equipada com cabos tipo carriola. Ex: ICS-300 Móvel Mecânica	Uni	01	4.800,00	**4.800,00**
12	**Silo** Silo fabricado totalmente em chapa galvanizada de alta resistência com onda de 4”, projetado para oferecer melhor escoamento da ração, garantindo segurança e qualidade ao produto armazenado. **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:** Escada externa com guarda corpo até o teto; Perna com perfil estrutural em aço galvanizado; Pingadeira para evitar que água da chuva escorra para o cone e comprometa a moega; Saída para extração lateral metálica; Parafusos e porcas de alta resistência bicromatizados, massa especial e arruelas de	Uni	01	7.200,00	**7.200,00**

	EPDM evitando infiltrações; Sistema rígido de abertura para o manejo correto no carregamento e funciona como trava de segurança contra ventos; Teto de 40º com mesmo ângulo de inclinação natural de repouso da ração, maximizando sua capacidade útil; Respiro no teto possibilitando a redução de umidade interna no teto preservando a qualidade da ração; Porta de limpeza aplicada no cone inferior para possibilitar a limpeza interna do silo. Capacidade 16 toneladas para rações de Crescimento e Terminação Nº de Pernas: 06 pernas para diminuir a altura, uma vez que os de 04 pernas são mais altos Marca exemplar: Casp ou Agromarau				
13	**<u>Silo</u>** Silo fabricado totalmente em chapa galvanizada de alta resistência com onda de 4”, projetado para oferecer melhor escoamento da ração, garantindo segurança e qualidade ao produto armazenado. **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:** Escada externa com guarda corpo até o teto; Perna com perfil estrutural em aço galvanizado; Pingadeira para evitar que água da chuva escorra para o cone e comprometa a moega; Saída para extração lateral metálica; Parafusos e porcas de alta resistência bicromatizados, massa especial e arruelas de EPDM evitando infiltrações; Sistema rígido de abertura para o manejo correto no carregamento e funciona como trava de segurança contra ventos; Teto de 40º com mesmo ângulo de inclinação natural de repouso da ração, maximizando sua capacidade útil; Respiro no teto possibilitando a redução de umidade interna no teto preservando a qualidade da ração; Porta de limpeza aplicada no cone inferior para possibilitar a limpeza interna do silo. Capacidade 5 toneladas para rações de Leitões na fase Inicial, matrizes em Gestação e Maternidade. Nº de Pernas: 04 Marca exemplar: Casp ou Agromarau	Uni	03	5.400,00	**16.200,00**

14	**Moto esmeril** Moto esmeril de coluna (bancada) monofásico. Informações técnicas: Potência: 1,5 cv Tensão: 220v Fase: 2 - Rpm: 1400/1700 - Peso líquido 56 kg - Altura/largura/comp.: 933 x 350 x671 mm	Uni	01	480,00	**480,00**
15	**Picana Elétrica** Picana Elétrica (pulsador eletrônico) Profissional Recarregável Pph2. -Acompanha bateria de grande capacidade; - Alimentação com bateria recarregável já inclusa no equipamento; - Já vem com o carregador BIVOLT Automático; - Bastão flexível e ponteira em aço inoxidável. Material de alta qualidade e resistência; - Acionamento com botão.	Uni	02	370,00	**740,00**
16	**Termômetro** Termômetro máximo e mínimo para vacina Escala de 38°C negativos a 50°C positivos. Menor divisão 1°C. Com filetes para indicar temperaturas máxima e mínima e botão para descer os filetes até fazer contato com as colunas de mercúrio. Limite de erro + ou - 1°C. Base de plástico tipo capela, cor creme com botão central.	Uni	04	65,00	**260,00**
17	**Medidor de toucinho** Medidor de espessura de toucinho por ultra-som CARACTERÍSTICA TÉCNICAS : - Frequência: 2 MHZ - pulsado (*) - Intensidade: 1,0 mW/cm2 (**) - Visor digital 2 dígitos - cristal líquido 12 mm - Precisão: 1 dígito = 1 mm de espessura - Faixa de 10 a 31 mm de toucinho - Consumo: 50 mA - Dimensões: 80 x 170 x 45 - Peso: Aparelho:475 g - Transdutor: 165 g - Capa tipo couro com cordão - Acompanha bisnaga COM 150ml de óleo para contato e bloco de acrílico para verificação de funcionamento.	Uni	01	2.520,00	**2.520,00**
18	**Kit** Kit para determinação dos principais gases constituintes do biogás gerado a partir de dejetos de suínos. Analisa amônia, gás sulfídrico , gás carbônico e metano. Acompanha: Maleta para transporte, amostrador de biogás, seringas coletoras, mini-	Uni	01	3.055,00	**3.055,00**

	orsat, reagentes para 100 testes de cada parâmetro, cartelas em material resistente, manual de instruções e acessórios.				
19	**<u>Carrinho</u>** Carrinho para Transporte de Ração Fabricado em chapa galvanizada nº 18. 1 pneu com aro de alumínio liga leve e 1 rodízioGL414. Capacidade:150Kg Dimensões: 0,80 x 0,60x 0,85m (C x L x A)	Uni	02	660,00	**1.320,00**
20	**<u>Carrinho</u>** Carrinho para Transporte de Ração Fabricado em madeira de eucalipto vermelho e estrutura em ferro Ø 5/8" e Ø 1". 4 pneus com aro de alumínio liga leve. Capacidade: 300Kg Dimensões: 1,35 x 0,70 x 0,93m (C x L x A)	Uni	02	1.080,00	**2.160,00**
21	**<u>Comedouro</u>** Comedouro Automático Comedouro automático de uma só boca, forma arredondada, com local de alimentação constituído de um depósito para estocagem, com dispositívos de dosagem, bebedouro tipo nípel umededecedor de ração granulada e/ ou farelada. Corpo (cocho) e funil do depósito em polietileno. Dispositivo e Dosador Fabricado em aço inoxidavel 5/16", a ração é liberada quando o animal aciona o dispositivo para a frente. A regulagem do dispositivo requer experiência e o controle é feito através de uma haste 1/4" barra roscada posicionada na parte lateral do depósito. Capacidade: 18kg Medidas: 950mm x 360mm *Marca exemplar : SUIN* - Mod CAP - Cod. 4.96.847	Uni	20	355,00	**7.100,00**
22	**<u>Agitador</u>** Agitador magnético sem aquecimento. Velocidade Mínima: 100 rpm; Velocidade máxima: 800 a 1.000 rpm; Revestimento: Plástico ABS de alta resistência; Condições de utilização: 0 a 50ºC / máximo 95%HR; Dimensões: 120 x 120 x 45 mm. Manual de instruções com termo de garantia. Capacidade máxima de agitação: 1 Litro. 220V.	Uni	1	418,00	**418,00**
23	**<u>Agitador</u>** Agitador movimento orbital de peneiras com batidas intermitentes dimensões 660 x 520 x 630, 220 v 290 rpm fixa.	Uni	1	3.900,00	**3.900,00**
24	**<u>Amostrador</u>** Amostrador automático para ICP-OES. Inclui	Uni	1	26.600,00	**26.600,00**

	03 bandejas, probe, capilar, estação de lavagem e cabo IEEE-488.				
25	**Armário** Armário de mdf contém com 2 portas, 4 prateleiras internas, medindo 1.75x0.75x0.36.	Uni	3	426,00	**1.278,00**
26	**Armário** Armário de aço - 2 portas, 5 níveis. Armário de aço montável, possui 2 portas de abrir com 4 reforços internos tipo Omega no sentido horizontal, puxador estampado na própria porta no sentido vertical, possui sistema de cremalheira para regulagem das prateleiras a cada 50mm.,com 1 prateleira fixa para travamento das portas e 3 reguláveis, fechadura cilíndrica com chaves tipo yale.Confeccionado em chapa de aço nº 20 (0,90mm) e24 (0,60mm) :Corpo/ Tampo Superior/ 04- Prateleiras / Base Inferior :chapa 24 //Travessa Inferior e superior : chapa 20 Acabamento: Tratado pelo processo anti-corrosivo à base de fosfato de zinco e pintura eletrostática a pó com camada de 30 a 40 mícrons com secagem em estufa a 240 ºc (na cor cinza cristal) ou pintura em esmalte sintético com camada de 30 a 40 mícrons com secagem em estufa a 120 ºc ; Capacidade: 30 kg por prateleira (bem distribuídos).Dimensões: Alt – Ext:1180mm / int: 1890mm; Larg: Ext 1980mm/Int: 1175mm Prof. 400Mm / Int: 375mm.	Uni	2	930,00	**1.860,00**
27	**Armário** Armário tipo vestiário - Estrutura em aço chapa 26 (0,45mm), 16 portas pequenas - com pitão para cadeado medindo 1,98 x 1,23 x 0,42cm com ventilação estampada nas portas.	Uni	1	630,00	**630,00**
28	**Balança digital** Balança digital analítica - Capela espaçosa e portas que se abrem nas três direções. Constituída em estrutura totalmente metálica resistente e de fácil conservação.Display Analógico de barras gráficas;Conversão de unidades de medida; Função de Densímetro (software pré instalado de série); Unidades de medidag, mg, %, pcs, ct, mom, lb, Oz, Ozt, Tael, dwt, GN, m, b, t, o, d (sólido, líquido);Aprovado pelo INMETRO Acompanha Selo de Verificação Inicial do IPEM(Instituto de Pesos e Medidas); Capacidade:220g; Leitura mínima: 0.1mg;Desvio padrão: 0.1 mg;Linearidade: ± 0.2 mg;Temperatura de operação: 5~40ºc; Coeficiente de sensibilidade à temperatura: ± 2ppm / ºc (10 ~30 ºc);Diâmetro do prato:	Uni	1	7.800,00	**7.800,00**

	80mm;Consumo: 7VA aprox.; Conectores de entrada/saída: RS-232C .				
29	**<u>Banho ultrassônico</u>** Banho ultrassônico de 25 khz. Equipamento utilizado para limpeza de materiais. Tampa em aço inox. Vol útil da cuba de 3,8L. Gabinete em aço inox. 220V. 120W. Peso 7,5 Kg. Consumo de 400VA. (lxpxa=299x150x100mm)	Uni	1	6.500,00	**6.500,00**
30	**<u>Barrilete</u>** Barrilete de água com capac. De 50 LITROS, com tampa e torneira, em Polipropileno (plástico), diâmetro da boca do barril 13 cm x altura do barril 57 cm.	Uni	2	510,00	**1.020,00**
31	**<u>Cadeira</u>** Cadeira de escritório secretária em tela, Giratória, c/ Regulagem de altura Composição/Material Tela: Mesh, espuma, madeira compensada e nylon;estruturatubos em aço, madeira compensada (assento) e nylon; Encosto 46cm, nylon revestido em mesh; Assento 43cm ; Pés Base em nylon 28,5cm ;Não Reclinável;Cor preto; Dimensões aproximadas do produto sem embalagem (axlxp)53x27x51cm	Uni	4	225,00	**900,00**
32	**<u>Câmera digital</u>** Câmera digital para microscópio, 1,3 mpixel. Câmera digital de alta resolução para a conexão direta com o pc ou com o lab top por meio da entrada usb. A câmera pode ser instalada diretamente sobre o ocular de todos os microscópios comuns. Não é necessária alimentação elétrica externa já que a câmera se alimenta através da conexão usb. Software por separado para a execução de fotos, visualização e edição de imagens. O software se caracteriza por sua facilidade de utilização e permite, entre outros: vídeo em tempo real de tela cheia, armazenamento de fotogramas, realização de filmes em formato avi, ajuste da seqüência de imagens e duração da gravação, função de zoom, edição de imagem (semelhante aos programas de edição de imagem conhecidos), controle de claridade e contraste, impressão de imagens em tempo real, função de armazenamento (jpeg, bmp, tiff etc.), curva de graduação, correção de tom, função fft, edição por layers de imagem, comparação de duas imagens lado a lado, filtro para redução de ruído, para melhoria de imagem, filtros definidos pelo usuário, representação em cores falsas, representação em 3, amplas possibilidades de análise e medição. Sensor da	Uni	1	1.030,00	**1.030,00**

	câmera 1/2” cmos, 1,3 mpixels, colorido. Dimensão de pixel 5.2 µm x 5.2 µm. Relação sinal/ruído > 45 db resolução 1280 x 1024 (1,3 mpixel). Utilização aplicação direta no tubo do microscópio; formato de arquivo bmp, tiff, jpg, pict, ptl etc. Exposição automática. Controle de diafragma automático. Alimentação em tensão por interface usb, cabo usb de 1,5m de comprimento. Requerimentos de sistema windows 2000 / xp; entrada usb. Armação da câmera preto galvanizado, corpo de metal de forma cilíndrica. Dimensões 98 mm x 55 mm ø. Massa 156 g acessórios 2 adaptadores de 30 mm e 30,5 mm ø.				
33	**<u>Determinador de acidez</u>** Determinador de acidez volátil. Equipamento utilizado para a determinação de acidez volátil e açúcares redutores em alimentos e bebidas, como caldo-de-cana, frutas, extrato de tomate e balas. Temperatura de até 320ºc. Plataforma composta por 2 bases de alumínio de 120x120mm. 220v. 800w. (lxpxa=285x270x740mm). Peso de 6kg. Acompanha 2 balões de fundo chato de 250ml e 2 condensadores de 6 bolas. Manual de instruções com termo de garantia.	Uni	1	4.500,00	**4.500,00**
34	**<u>Digestor</u>** Digestor para fibra em tubos com capacidade p/ 8 tubos reboiler 50 x 350 mm dimensões 600 x 145 x 700 mm	Uni	1	7.600,00	**7.600,00**
35	**<u>Esterilizador</u>** Esterilizador infravermelho 800ºc. Tamanho reduzido elimina o uso dos bicos de Bunsen sendo um equipamento de biossegurança. Ideal para bancadas ou câmaras de fluxo laminar. Área de esterilização com 17 mm de diâmetro interno e 120 mm de comprimento, esteriliza de 5 a 10 segundos: alças, espátulas, agulhas e pinças através de aquecimento infravermelho, evitando contaminações. Alcance de temperatura 800ºc em aproximadamente 20 minutos. Cilindro de proteção em aço inox AISI 304 com isolação em fibra cerâmica de alta densidade. Dimensões 105x210x300mm, 3Kg. Consumo 400 w, alimentação 220V.	Uni	1	1.900,00	**1.900,00**
36	**<u>Fotômetro</u>** Fotômetro de bancada para dqo + 36 parâmetros. Fonte luminosa: 4 lâmpadas de tungstênio com filtro de interferência com banda estreita a 420/525/575/610 nm. Sensor luminoso: bat 4 fotocélulas de silício.alimentação: 2 baterias de 9v ou	Uni	1	2.920,00	**2.920,00**

	alimentador 12 vdc.desligamento automático após 10 minutos de inatividade.condições de utilização de 0 a 50ºc; h.r. máx. 95%. Dimensões 230 x 165 x 70 mm. Peso 640g.				
37	**Galeria** Galeria para bloco digestor, em alumínio com capacidade para 40 tubos micro.	Uni	2	255,00	**510,00**
38	**Incubadora** Incubadora para DBO de 334L, Temperatura: -10 a +60°C, com Controlador de temperatura digital, Precisão de controle: 0,1°C, Uniformidade: 0,3°C, Umidade. Com reservatório para evaporação natural da umidade. Potência da resistência: 100 W, Circulação forçada, Segurança: termostato de superaquecimento acima de 60°C com alarme sonoro e desligamento automático. Potência: 200 Watts, Voltagem: 220 Volts	Uni	1	4.900,00	**4.900,00**
39	**Medidor de oxigênio** Medidor de oxigênio dissolvido e dbo. Gama: do 0.00 a 50.000 ppm. 0.00 a 600% saturação. Pressão barométrica 450 a 850 mmhg. Compensação de salinidade 0 a 70ppt (g/l). Temp. -20.0 a 120.0 °c (-4° a 248°f). Plug australiano.	Uni	1	7.460,00	**7.460,00**
40	**Medidor de ph** Medidor de ph para carne. Escalas de ph: 0 a 14, mv ±400. Temperatura: 0 a 60°C. Resolução ph 0,01, mv ±1 e temperatura 0,1°C. Precisão ph ± 0,01, mv ±1 e temperatura ± 0,5°C. Capacidade de armazenamento até 5 resultados na memória e com compensação automática de temperatura de 0 a 60°C.	Uni	1	6.600,00	**6.600,00**
41	**Micro-destilador** Micro-destilador de álcool. Utilizado para destilação de álcool, determinação de grau alcoólico de vinagre, vinho bruto, levedo, vinhaça, flegmaça, caldo e mosto. Temperatura eletrônica /analógica. Potência da resistência de 750w. Gabinete em aço inox 304. Volume da caldeira de 1000ml. Volume da cuba de 250ml. Condensador tipo bola e caldeira com copo dosador, sistema de abastecimento e válvula stop-flow. Cap. 15ml/min. (lxpxa = 470x300x920mm). 220v. Peso de 5 kg. Acompanha 2 fusíveis extras e manual de instrução com termo de garantia.	Uni	1	4.360,00	**4.360,00**
42	**Microscópio** Microscópio estereoscópio binocular oculares: 10x (anti-furto), Zoom: 0,75x - 4,2x, Foco: 70mm, Iluminação:Transmitida e incidente com controle de intensidade, (opcional), Zoom: 0,75x - 4,2x, Foco: 70mm, Cabeçote: binocular	Uni	1	19.000,00	**19.000,00**

	- 360° rotação, Ajuste Dioptria: 5mm, Ajuste Interpupilar: 55-75mm, Ajuste Dioptria: 5mm, Ampliações: 7,5x - 136x				
43	**Moinho** Moinho de rotor vertical com facas móveis e fixas para folhas - moagem em grandes volumes de plantas, folhas com talos, sementes, raízes, farináceos e vegetais com diâmetro máximo de 20mm através da ação de facas cortantes que provocam aumento na superfície de contato forçando as partículas menores a passarem através de peneira Mesh 20/30 crivo circular; Gabinete em chapa de aço 1020 com tratamento anticorrosivo e pintura eletrostática em epóxi, 4 pés em borracha anti vibratório, câmara de moagem e tampa em ferro fundido cromado com revestimento interno em aço inox AISI 304, rotor em bloco de aço 1020 cromado. Facas de corte em vanádio (VND) com tratamento térmico e corte retificado, sendo quatro fixas no rotor e seis reguláveis na câmara e moagem com ajuste de distância entre as facas para determinação do grau de moagem. Funil de adição de amostra com tampa e guilhotina dosadora, caixa coletora de amostra moída, bandejas coletora de resíduos, dispositivo de coleta para fluxo contínuo, raspador para limpeza da facas e suporte com telas mesh 10, 20 e 30 em inox AISI304. Soquete de madeira com cabo metálico, tampa frontal da câmara de moagem com sistema de proteção contra ação do motor no caso de exposição. Motor 2 cvcorrente alternada com relê térmico contra super aquecimento. Velocidade fixa em 1720 rpm. Dimensões: L=540 x P=530 x A=670mm, 105 kg, 1.600W, 220V.	Uni	1	20.500,00	**20.500,00**
44	**Paquímetro** Paquímetro digital 300 mm. Fabricado em aço inoxidável. Zero em qualquer ponto. Conversão milímetro / polegada. Botão liga / desliga. Sistema de medição quadrimensional. Parafuso de fixação da medida. Resolução 0,01mm/.0005” .	Uni	1	264,00	**264,00**
45	**Paquímetro** Paquímetro digital 150 mm. Quadrimensional. Fabricados em aço inoxidável temperado. Zero em qualquer ponto. Conversão milímetro/polegada. Botão Liga/Desliga. Nível de proteção IP54 contra resíduos de poeira e projeção de água. - Parafuso de fixação da medida.	Uni	1	243,00	**243,00**

46	**Quarteador** Quarteador em aço inox c/ 8 canaletas em chapa de 1mm de espessura dispostas uma ao lado da outra, com inclinação de 45 graus, sendo 4 para escoamento do produto para o lado direito e 4 com escoamento para o lado esquerdo. Abertura interna das canaletas de 27mm. Capacidade para 4L.	Uni	1	3.656,00	**3.656,00**
47	**Sistema de refrigeração** Sistema de refrigeração por circulação de água para ICPMS e ICPOES. Faixa de temperatura de 5 °C a 35 °C. Incluso mangueiras de conexão. 208/230 V, 9.5 amp, 60 Hz.	Uni	1	13.300,00	**13.300,00**
48	**Sistema para determinação de gordura** Sistema para determinação de gordura capacidade de 8 provas macro 220V, sistema composto de extrator/recuperador acoplado; condensador tipo serpentina, trava em teflon para recuperação do solvente constituídos, vidro borossilicato.	Uni	1	7.480,00	**7.480,00**
49	**Sofá** Sofá 3 lugares para recepção: Confecção: Braços estruturados aço em madeira compensada estofada e revestimento em courvim. Estrutura tubular confeccionada em aço com acabamento em pintura eletrostática a pó. Assento e encosto estofados revestidos em courvim. Permite fácil assepsia. Comprimento: 1,30 m x Largura: 0,60 m.	Uni	2	720,00	**1.440,00**
50	**Termo-reator** Termo-reator para dqo de tubos de ensaio 115v. Temperatura de reação selecionável a 105°c a 150°c. Estabilidade térmica ± 0.5°c. Capacidade 25 tubos (diâmetro 16 mm x 100 mm), 1 entrada para sonda termometro de referência. Precisão ± 2°c (a temperatura ambiente 25°c). Tempo de aquecimento inferior a 30 minutos de acordo com da temperatura selecionada. Modalidades de funcionamento a tempo (de 0 a 120 minutos) ou modalidade infinita. Temporizador de 0 a 120 minutos com alarme acústico e desliga automático no final da reação. Corpo alumínio envernizado. Condições de utilização de +5 a +50°c. Alimentação 230 vac; 50 hz; 250w; fusível 2a. Dimensões 190 x 300 x 95 mm. Peso 4.8 kg.	Uni	1	2.325,00	**2.325,00**
51	**Agitador de wagner** Agitador de wagner (Suporte Giratório para 24 garrafas) Especificações Técnicas: Agitação: Faixa de trabalho 0 a 60 RPM; Resolução 1 RPM; Precisão ±3 RPM; Controle 1 RPM.	UN	1	7.380,00	**7.380,00**

	Temporizador: Integrado com opção de programa para controle de tempo em segundos, ouMinutos, ou horas, precisão ±0,06%, controle 1 min. Utilitários: Acionamento manual do motor para ajuste de posição das garrafas. Memória: Permanente para restaurar o estado de funcionamento,configuração e período de funcionamento do equipamento, durante falha deEnergia. Mostrador: Display LCD Estrutura: Gabinete em aço com tratamento anti-corrosivo e pintura eletrostática. Suporte Giratório para até 24 garrafas, Motor sem escova com inversor de freqüência. Chave geral com representação ligado/desligado.				
52	**<u>Balança analítica</u>** Balança analítica. Com sistema de calibração externa, sistema mecânico de proteção e sobrecarga. Teclas únicas para ligar/desligar, tarar, imprimir e calibrar automaticamente. Unidades de pesagem: gramas, quilates, ounças, pounds, pennyweights, onça troy, grains, tael. Adaptador de vibrações com 3 níveis. Características técnicas: legibilidade: 0,1 mg; linearidade: 0,3 mg; campo de pesagem: 0 – 220 g; campo de taragem: 0 – 220 g.	UN	1	3.950,00	**3.950,00**
53	**<u>Barrilete</u>** Barrilete – 10 litros. Para armazenamento de água purificada ou estocagem de reagentes preparados, com segurança e sem risco de contaminação. Possui mangueira de nível graduada de líquido depositado, tampa móvel que permite fácil acesso para limpeza e torneira de escoamento. Fabricados em plástico de engenharia de cor branca. Dimensões (diâmetro x altura): 20x45	UN	3	240,00	**720,00**
54	**<u>Bureta digital</u>** Bureta digital - 50 ml. Leitura com precisão de 0,01 ml; volume adicional recarregável com display até 99.99ml; funciona com pilhas por mais de 200 h, capacidade de 50 ml; graduação (ml) 0,01. Acompanha: três adaptadores para recipientes, tubo de descarga, tubo para titulação, pilhas, relatório de teste individual, manual de instruções e termo de garantia.	UN	1	1.700,00	**1.700,00**

55	**<u>Colorímetro digital</u>** Colorímetro digital. Faixa de comprimento de	UN	1	2.140,00	**2.140,00**

	onda: 420 – 660 nm; filtros ópticos: 420, 470, 530, 620, 660 nm; faixa de transmitância: 0 a 100%; faixa de absorbância: 0 a 1,99 a; precisão de fotométrica: +- 2,0% t; voltagem: 110v/220v. O conjunto deve ser composto de : 01 unidade principal, 01 fonte de alimentação bivolt, 1 conjunto de filtros: 420, 470, 530, 620 e 660 nm, 2 cubetas de vidro e 1 manual de instrução (com termo de garantia).				
56	**Espectrofotômetro** Espectrofotômetro 325 a 1000 nm. Faixa de operação: 325 a 1000 nm; fenda espectral: 6 nm; leitura: absorbância, transmitância, concentração; faixa de absorbância: 0 a 2,500 a; faixa de transmitância: 0 a 125,0 t; faixa de concentração: 0 a 1999 c. Precisão fotométrica: +/- 1 %. Legibilidade: +/- 1 nm. Repetibilidade : 0,5 %.	UN	1	2.760,00	**2.760,00**
57	**Estufa de secagem e esterilização** Estufa utilizada para secagem de material e vidrarias em geral. Controle de temperatura: digital eletrônico microprocessado; temperatura de ambiente: +7 até 200ºc; sensor: tipo j; precisão: ±5ºc; potência de resistência: 1100 watts; gabinete: em aço carbono com tratamento anti-corrosivo e pintura eletrostática; câmara interna: em aço inoxidável; isolação térmica: com dupla camada de fibro-cerâmica e lã de vidro; segurança: sistema de proteção se superaquecimento com termostato eletromecânico; capacidade: 2 bandejas, volume: 64 litros; potência: 220 volts.acompanha: 1 bandeja, 2 peças (fusível extra), manual de instruções com termo de garantia.	UN	1	3.550,00	**3.550,00**
58	**Forno mufla digital microprocessado.** Forno mufla digital microprocessado. Descritivo: temperatura máxima de trabalho: 1200ºc, resolução de 1º em 1º c, porta com contrapeso e abertura tipo bandeja para proteger eventual queda do material quente no operador, controlador eletrônico microprocessado de temperatura com precisão +- 7º c, com 1 rampa e 1 patamar e possui 2 display..	UN	1	4.500,00	**4.500,00**
59	**Fotômetro de chama digital** Fotômetro de chama digital. Leituras simultânea: na – k – li – ca, calibração automática, câmara e queimador desmontáveis, desligamento automático da chama, desumificador com purga automática,	UN	1	20.200,00	**20.200,00**

	acendimento automático da chama, nebulizador e queimador em aço inox, caixa de gases automática, com intertravamento, linearização da curva de trabalho, leituras diretas em ppm, %, mg/l, meq/l, mmol/l. Escalas: auto range; seleção de resolução: 1/0,1; prescisão: menor que 1%; linearidade: menor que 2%; pontos de calibração: 1 ou 2. Combustível: glp. Saída rs-232/rs485. Alimentação: 110/220 vca (50/60 hz). Acompanha: compressor de ar tipo membrana e manual de instruções com termo de garantia.				
60	**<u>Phmetro de laboratorio</u>** Phmetro de laboratorio Ph/orp/temperatura. Calibração check automática, alarme de máximo e mínimo, reconhece tampão, saída para pc ou impressora. Especificações: Ph: faixa de medição: -2,00 a 20,00 ph; seleção de resolução 0,1/0,01; precisão relativa: 0,05% (fe); pontos de calibração: 2. Temperatura: faixa de medição: - 20 a 120º c; resolução 0,1/1º c. Acompanha: porta eletrodo com braço articulado, eletrodo combinado de ph compatível ao equipamento, soluções tampão ph 7,00 e 4,00 ph, manual de instruções e termo de garantia.	UN	1	6.540,00	**6.540,00**
61	**<u>Pipetador semi-automático</u>** Pipetador semi-automático para análises de solos e titulação - 5 ml. Análises de alumínio, cálcio e magnésio, completo, com 11 pipetas capilares de 5 ml, torneiras, mangueiras e recipiente para solução. Acompanha: manual de instruções e termo de garantia.	UN	1	4.500,00	**4.500,00**
62	**<u>Pipetador semi-automático</u>** Pipetador semi-automático para análises de solos e titulação – 100 ml. Análises simultâneas completo, com 11 pipetas capilares de 100 ml, torneiras, mangueiras e recipiente para kcl. Acompanha: manual de instruções e termo de garantia.	UN	2	5.800,00	**11.600,00**
63	**<u>Descongelador de sêmen</u>** Descongelador de sêmen eletrônico funciona quando seu recipiente se encontra cheio de água. O produto é protegido por um fusível de inibição de corrente elétrica inadequada, de fácil alcance do usuário. Um circuito eletrônico garante a estabilidade da temperatura de descongelamento ao longo do trabalho. Ex: FERTILIZE	Um	1	960,00	**960,00**

64	**Lavadora de alta pressão.** Descrição do produto: Compacta e leve, seu tamanho permite fácil transporte em automóveis e excelente mobilidade devido o seu projeto com rodas grandes e baixo centro de gravidade. Sua bomba é compacta e extremamente resistente, pois usa três pistões de aço inox, cabeçote de latão e tubeira de aço inox. Essa máquina, conta com alça de transporte, dosador de detergente integrado e espaço para armazenar o cabo elétrico e a mangueira. **Dados Técnicos:** Potência : 1,8 / 2,2 kW Tensão : 120V - mono Vazão : 400 / 500 l/h Dimensão : 782 X 387 X 409 mm (C x L x A) Pressão : 1160 / 1.740 lbs/pol² (80 / 120bar) Marca exemplar: karcher.	Uni	1	800,00	**800,00**
65	**Soprador de mão** Soprador de mão, projetado especialmente para varrição, facilitando a limpeza tanto em residência, sítios, como na agricultura. Equipado com motor econômico, potente e possui reduzida emissão de gases. Possui também, um sistema de molas que fazem com que a vibração seja quase imperceptível, dando maior conforto ao operador. Dados técnicos Cilindrada: 27,2 cm³ Volume do Ar: 810 m³/h	Uni	1	1.500,00	**1.500,00**
66	**Expositor Vertical Refrigerado Bebidas, Frios e Laticínios** ·*·Refrigeração e exposição de bebidas, frios e laticínios ·*·Temperatura: +1° a +7°C ·*·Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada ·*·Pés reguláveis ·*·Controlador Eletrônico Digital: Com indicador digital de temperatura e degelo automático natural ·*·Iluminação: Fluorescente (interna), com interruptor ·*·Portas: Medindo 575x1343mm; Vidro temperado, duplo, com gás argônio ·*·Laterais com vidro temperado, duplo, com gás argônio ·*·Porta etiquetas ·*·Revestimento externo cinza; laterais, portas, porta etiquetas com cores opcionais (perfil das portas PVC) ·* Para-choque frontal	Uni	1	17.900,00	**17.900,00**

	·*·Gaveta para coleta de água do degelo ·*·Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar Características: Frente (mm) 4052 Profundidade (mm) 665 Altura (mm) 2050 Tensão (V) 127 ou 220 Frequência (Hz) 60 50 ou 60 Consumo kWh/dia 25,6 Modelo Exemplar: GBLS-410LJ				
67	<u>**Expositor Horizontal para carnes**</u> ·*·Refrigeração e exposição de carnes (não congeladas) ·*·Temperatura: +1° a +7°C ·*·Refrigeração: Estática com serpentina aletada na parte superior e placa fria embutida na base ·*·Degelo: Manual ·*·Controle de Temperatura: Termostato ·*·Termômetro analógico ·*·Iluminação: Fluorescente (interna), com interruptor ·*·Tendal: Alumínio ·*·Ganchos para tendal ·*·Pés reguláveis ·*·Revestimento externo ·* Prateleira aramada; bandejas em aço inox 430 ou 304; vidro frontal térmico com baixo emissivo nas laterais; laterais cinza; módulos gemináveis ·*·A geminação feita através de parafusos e produto para vedação que acompanham os balcões no kit para geminação ·*·Não há separação interna entre os balcões geminados ·*·Permite montagem com prateleira aramada ou tendal e combinações com ambos Características: Comprimento (mm) 2109 Profundidade (mm) 1006 Altura (mm) 1457 Bandeja 323x693x30mm 4 Bandeja 323x693x62mm 2	Uni	1	7.200,00	**7.200,00**

	Tensão (V) 127 ou 220 Frequência (Hz) 60 50 ou 60 Consumo kwh/dia 11,2 Modelo exemplar: GSRB-210CZ.				
68	**<u>Expositor vertical frigorífico açougue Triplex</u>** ·*·Refrigeração e exposição de carnes (não congeladas) ·*·Temperatura: +1° a +7°c ·*·Refrigeração: estática com 2 serpentinas aletadas e 1 serpentina embutida na base ·*·Degelo: manual ·*·Controle de temperatura: termostato ·*·Termometro analógico ·*·Depósito refrigerado ·*·Iluminação: fluorescente (interna na parte superior e na parte inferior), com interruptor ·*·Prateleira: 1 nível, aramada, regulável e inclinável ·*·Pés reguláveis ·*·Portas: cegas na parte inferior e vidros deslizantes na parte superior ·*·Tendal duplo de alumínio ·*·Ganchos para tendal ·*·Bandejas em aço inox 430 para exposição na base ·*·Base com estrado aramado ·*·Laterais com vidro duplo ·*·Vidros sujeitos a condensação da umidade do ar Características: Frente (mm) 2100 Profundidade (mm) 850 Altura (mm) 2200 Peso bruto (kg) 380 Bandeja 304x573x30mm 6 Tensão (v) 127 ou 220 Frequência (hz) 60 60 Modelo exemplar: GEVD-210VM	Uni	1	15.100,00	**15.100,00**
69	**<u>Expositor Ilha Dupla Ação - Congelados ou Resfriados</u>** * Refrigeração e exposição de produtos co	Uni	1	8.100,00	**8.100,00**

	gelados ou resfriados ·*·Temperatura: Congelados –16° a –20°C; Resfriados +1° a +7°C ·*·Refrigeração: Estática com serpentina *·Degelo: Manual ·*·Pés reguláveis ·*·Controle de Temperatura: Termostato ·*·Padrão termostato na posição para congelados ·*·Divisórias internas aramadas e ajustáveis ·*·Termômetro: Analógico ·*·Tampas: Vidro curvo, temperado, deslizante, de baixa emissividade Características: Comprimento (mm) 2891 Profundidade (mm) 790 Altura (mm) 1014 Volume Total (litros) 848 Tensão (V) 127 ou 220 Frequência (Hz) 60 50 ou 60 Grades Divisórias 5 Modelo exemplar: GABS-290BR.				
70	**<u>Vasca hortifrutícola</u>** Vasca hortifrutícola Lateral com espelho ·*·Exposição de hortifrutícola a condições ambiente ·*·Iluminação: fluorescente (interna), com interruptor ·*·Espelhos na parte superior ·*·Pés reguláveis ·*·Estrutura metálica com pintura eletrostática epóxi-pó ·*·Cestos plásticos medindo: 600x400x150mm Caracterésticas: Frente (mm) 3090 Profundidade (mm) 1100 Altura (mm) 1970 Tensão (v) 127 ou 220 Frequência (hz) 60 50 ou 60 Quantidade de cestos 20 Modelo exemplar: MHLE-20	Uni	1	3.500,00	**3.500,00**

71	**Medidor de pH, CE ,TDS e T° portátil de Bolso** Instrumento de bolso projetado para obter medições precisas de pH, EC/TDS e temperatura. Especificações: * **Gama** **pH** : de 0,00 a 14,00 pH **EC** : de 0 a 3999 µS/cm **TDS** : de 0 a 2000 ppm **Temperatura** : 0,0 a 60,0°C / 32,0 a 140,0°F * **Resolução** **pH** : 0,01 pH **EC** : 1 µS/cm **TDS** : 1 ppm **Temperatura** : 0,1°C / 0.1°F * **Precisão (a 20°C)** **pH** : ± 0,05 pH **EC** : ± 2% G.C **TDS** : ± 2% G.C **Temperatura** : ± 0,5°C / ± 1°F * **Calibração** **pH** : Automática em 1 ou 2 pontos com 2 conjuntos de padrões memorizados (pH 4.01 / 7.01 / 10.01 o 4.01 / 6.86 / 9.18) **EC / TDS**: Automática em 1 ponto * **Fator conversão EC / TDS** : Selecionável de 0.45 a 1.00 * **Compensação temperatura** : pH: automática; EC/TDS: automática com ß regulável de 0.0 a 2.4% / °C * **Sonda pH** : HI 73127 (substituível; incluído) * **Condições de utilização** : de 0 a 50°C; H.R. máx 100% * **Tipo pilhas / duração** : 4 x 1.5V com BEPS / cerca de 100 horas de uso contínuo, desligar automático após 8 minutos de inatividade * **Dimensões** : 163 x 40 x 26 mm Modelo exemplar: HI98129 – Medidor de pH, CE, TDS e T°.	Uni	2	795,00	**1.590,00**
72	**Fragmentadora de papel** Fragmentadora de Papel com cesto de 26 litros ou 190 folhas; ▪ Design Ergonômico com alça para facilitar a limpeza do cesto; ▪ Corta em partículas de de 4x37mm; ▪ Até 10 folhas A4 (75g/m2) ou 1 cartão de crédito ou 1 CD; ▪ Excede o nível de segurança 3 (Norma DIN 32757-1); ▪ Botão seguro evita acidentes com crianças ou	Uni	1	580,00	**580,00**

	animais; ▪ Botão com 3 posições AUTO / OFF / REV; ▪ Sensor automático de presença de papel; ▪ Proteção contra superaquecimento do motor; ▪ Sensor de presença do cesto (sem o cesto, não funciona); ▪ Abertura de entrada: 230mm; ▪ Fragmenta 250 folhas por hora; ▪ Baixo nível de ruído (<73db); ▪ Voltagem: 110V ou 220V; Modelo Exemplar: Aurora AS1018CD				
73	Estação Meteorológica equipada com sensores sem fio alimentados por células solares e console que pode utilizar baterias ou alimentação 12 Volts. Transmissão dos dados para o console, sem fio (wireless), para distâncias de até 300 m. Sensores remotos de Precipitação: Diária de 0 a 9999 mm (±4%), Mensal ou anual de 0 a 19.999 mm (±4%), com resolução de 0,2 mm (acima de 2.000 mm, arredondamento para 1 mm); Temperatura Interna de 0° a 60 °C (±0,5%) e Externa de -40° a 65,5 °C (±0,5%), com resolução de 0,1 °C. Armazena em memória temperatura mínima e máxima; Umidade relativa do ar Interna (10% a 90%, ±5 %) e Externa (1% a 100%, ±3%). Armazena em memória umidade relativa mínima e máxima; Anemômetro, com Velocidade (78,2 m/s, ±5%) e Direção do vento (1° 10°, 16 indicações segundo Rosa dos Ventos, ±7°); Sensação térmica de -79° a 54°C (±1°C); Pressão Barométrica (valor absoluto e gráfico da variação nas últimas 24 horas), 18" a 33,50" Hg 0,01 Hg (±0,03"Hg). Gráfico das últimas 24 horas, dias ou meses de leituras máximas e mínimas, incluindo análises extras de temperatura, pluviosidade, razão de precipitação, vento e pressão barométrica direto no console. Exibição dos dados atuais ou de máximas e mínimas de até 24 horas, dias, meses ou anos. Campos de hora e data que indicam o Horário do nascer e do pôr-do-sol, Hora e data atuais, Hora e data das máximas e mínimas, Hora e data do ponto de dados mostrado no gráfico. Antena mais extensa, para rádio com espectro espalhado por salto de freqüência: melhor recepção e mais que o dobro da distância, chegando até a 300 m de linha de visão. Tripe com Mastro - Mastro Central De 130cm X 1"1/4. Altura Total Do Chão Ajustável Até 160cm. Obs Igual ou superior a estação DAVIS	Unid	1	7.793,13	7.793,13

	vantage pro 2				
74	Kit software de programação e leitura dos dados e registrador para armazenamento dos dados da Estação Meteorológica Vantage Pro 2, apresentação dos dados dos sensores em gráficos e relatórios, para análises detalhadas. Opção de programação de intervalo de leitura dos sensores para o registrador: 1, 5, 10, 15, 30, 60 ou 120 minutos. Armazena até 6 meses de dados sem necessidade de fazer download, podendo este ser automático ou manual. Os dados também podem ser exportados para planilha eletrônica, banco de dados ou programas de texto. Fornecido com , registrador de dados, interface (Cabo USB - com 2 m) e manual, USB e WEATHERLINK IP Visualização dos dados baixados no PC. Obs Igual ou superior a estação DAVIS vantage pro 2	Und	1	3.281,22	3.281,22
	TOTAL	R$ 372.218,35			

4. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

4.1 A solicitação de entrega dos produtos será formalizada por intermédio de Nota de Empenho, que será enviada por carta com "AR" (Aviso de Recebimento), email ou fax e o fornecedor registrado terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para acusar o recebimento, sob pena de aplicação das sanções previstas no Edital.

4.2 Os produtos deverão ser entregues em até 15 (quinze) dias úteis contados da solicitação emitida pelo Instituto.

4.3 Os produtos deverão ser entregues nos Setores de Almoxarifado (materiais de consumo) e Patrimônio (materiais permanentes) do Instituto, Estrada de Muzambinho, Km 35, Bairro Morro Preto, Muzambinho-MG, no seguinte horário: 7:00 às 11:00 horas/ 13:00 às 17:00 horas.

5. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1 Fornecer produtos novos, de primeiro uso, de "PRIMEIRA QUALIDADE", objeto deste termo, devidamente embalados e lacrados, atendendo as especificações e quantidades estimadas.

5.2 A licitante vencedora deverá assumir inteira responsabilidade pela entrega que efetuar, de acordo com as especificações constantes do presente edital e seus anexos, bem como da respectiva proposta, obedecendo ao Código de Defesa do Consumidor quanto às condições dos materiais entregues.

5.3 A vencedora deverá efetuar a troca do produto entregue, objeto desta licitação, que estiver fora das especificações contidas na proposta, ou em que se verificarem defeitos ou incorreções, sem qualquer ônus para a adquirente, conforme determina o item 6.3 deste Termo.

5.4 Os produtos deverão ser entregues acompanhados da nota/fatura fiscal, dela constando os valores unitários e totais, descrição do produto, número da nota de empenho e a quantidade dos respectivos itens.

6.14 A FORNECEDORA deverá assumir a inteira responsabilidade pela entrega dos produtos, sem ônus para a administração.

6. DO RECEBIMENTO

6.1 O recebimento do objeto licitado será feito, provisoriamente, em até 02 (dois) dias úteis contados da data da entrega dos produtos, para efeito de verificação posterior da conformidade com o edital e a especificação e, definitivamente, obedecendo ao disposto no artigo 73, inciso II -b, da Lei no 8.666, de 1993, ou seja, mediante termo de aceitação ou atestado aposto na nota fiscal/fatura por comissão especialmente constituída (ou servidor designado) que tenha realizado minuciosa conferência do objeto: em até 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento provisório.

6.2 Em atendimento ao disposto no art. 31 da Lei n° 8.078/90, a apresentação do produto deverá assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como os riscos que apresentam à saúde e à segurança dos usuários, quando for o caso.

6.3 Na hipótese de rejeição, por entrega de produtos em desacordo com as especificações, a contratada deverá repor o produto devolvido em até 48 (quarenta e oito) horas da notificação/laudo de reprovação do produto emitido pelo Instituto.

> **6.3.1** A não reposição no prazo estabelecido no subitem 6.3 constitui motivo para rescisão do Contrato, de acordo com o art. 78, inciso I , da Lei nº 8.666/93.
>
> **6.3.2** Caberá ao contratado arcar com as despesas de embalagem e frete do produto a ser substituído.

6.4 A Substituição do produto ou sua complementação não exime a contratada de ser penalizada por descumprimento das obrigações previstas no edital.

6.5 O produto deverá ser entregue contendo etiquetas mencionando o nome da empresa fornecedora, telefone/fax, número da nota fiscal, número do processo e número do empenho.

6.6 A Nota Fiscal apresentada pela empresa no momento da entrega do produto deverá vir acompanhada da DECLARAÇÃO DE SIMPLES (se for o caso), da cópia da Ordem de Fornecimento e da cópia da Nota de Empenho referentes ao fornecimento executado, ou deverá mencionar o número do processo.

6.7 Para efeito de verificação da necessária compatibilidade entre as especificações exigidas neste termo e os produtos ofertados pelos licitantes que apresentarem a melhor proposta, a Comissão de Recebimento dos produtos, se julgar conveniente, poderá solicitar "FOLDERS", ENCARTES, FOLHETOS TÉCNICOS ou CATÁLOGOS dos mesmos, onde constem as especificações técnicas e a caracterização, permitindo a consistente avaliação do item.

7. DO PAGAMENTO

7.1 O pagamento será realizado pela Contratante, em moeda corrente nacional, mediante Ordem Bancária e ocorrerá em até 15 (quinze) dias úteis após o recebimento e inspeção do objeto licitado pelo responsável do instituto, observando-se, antes do pagamento, a sua habilitação e todas as retenções previstas em lei.

8. DO PREÇO

8.1 Os preços contratados serão fixos e irreajustáveis.

9. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

9.1 O Fornecimento do objeto licitado será acompanhado e fiscalizado por Servidor designado para esse fim, representando o Instituto.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 fiscalizar o fornecimento dos produtos objeto deste Certame.

10.2 cumprir pontualmente com todas as obrigações financeiras para com a CONTRATADA.

10.3 fornecer a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos.

10.4 aplicar à CONTRATADA, penalidades, quando for o caso.

10.5 rejeitar, no todo ou em parte, o produto que a CONTRATADA entregar fora das especificações do Edital e seus anexos.

10.6 preparar o local para recebimento dos produtos.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 Proceder à entrega dos produtos, devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte e de carga e descarga, assinalando na embalagem a marca, destino, com as especificações detalhadas ou documento equivalente, para conferência.

11.2 Entregar os produtos adquiridos sempre com data de validade dos mesmos, quando for o caso.

11.3 Responder por todos os ônus referentes à entrega dos bens ora contratados.

11.4 Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus produtos no transporte e substituí-los.

11.5 Responder pelas despesas resultantes de quaisquer ações, demandas decorrentes de danos, seja por culpa sua ou quaisquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais de terceiros, que lhes venham a ser exigidas por força de Lei, ligadas ao cumprimento do presente Contrato.

11.6 Fornecer os produtos, nas quantidades autorizadas e nas especificações contidas neste Termo.

11.7 pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o produto vendido.

11.8 manter, durante o prazo de fornecimento, as mesmas condições de habilitação.

11.9 comunicar ao Instituto Federal do Sul de Minas – Campus Muzambinho, por escrito, no prazo de 10(dez) dias úteis, quaisquer alterações ocorridas no Contrato Social, durante o prazo do fornecimento, bem como apresentar documentos comprobatórios.

11.10 sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do servidor autorizado pelo Instituto, encarregado de acompanhar o fornecimento dos produtos, prestando todos os esclarecimentos que lhes forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

12. DA GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

12.1 Para fins de garantia, deverá atender o período estabelecido pelo FABRICANTE, caso contrário prevalecerá a garantia estipulada na descrição detalhada do termo de referência.

12.2 A assistência técnica deverá ser prestada pela empresa proponente ou somente por uma empresa autorizada pelo fabricante.

12.3 A Assistência Técnica deverá ser executada em todos os equipamentos constantes neste termo, conforme normas técnicas dos fabricantes.

12.4 As chamadas para Assistência Técnica de Garantia deverão ser atendidas em até 24 (vinte e quatro) horas, com solução do problema em até 72 (setenta e duas) horas corridas a contar do início do chamado.

12.5 A Assistência Técnica de Garantia deverá ser efetuada deixando os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, com suas características originais mantidas.

12.6 A empresa proponente deverá oferecer na proposta o telefone/email de suporte para abertura e acompanhamento dos chamados técnicos da empresa prestadora do serviço de Assistência Técnica de Garantia.

12.7 Caso ocorra mais de 2 incidências de defeito em um mesmo equipamento em período igual ou inferior a um mês, o mesmo deverá ser substituído por outro com características semelhantes ou superiores, em prazo não superior a 10 (dez) dias.

12.8 Caso seja necessária a substituição de componentes considerados estratégicos ao funcionamento do equipamento, deverá ser comunicado e aprovado pelo Instituto.

12.9 Os componentes instalados em substituição aos danificados deverão ter características iguais aos originais do equipamento. Caso sejam utilizados componentes com características superiores não haverá ônus adicional para o Instituto.

12.10 A contratada deverá emitir relatório técnico indicando os procedimentos realizados e os equipamentos que passaram pela manutenção corretiva.

12.11 Aplicam-se às condições de garantia as disposições do Código Civil e do Código de Defesa do Consumidor;

12.12 A manutenção corretiva (garantia) dar-se-á, por solicitação da CONTRATANTE, sem ônus para a mesma, quando for verificado qualquer defeito ocasional dos equipamentos, dentro do período da garantia, desde que não motivados por negligência, mau uso ou imperícia, podendo haver a substituição de peças ou componentes defeituosos ou desgastados.

13.DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas com a execução do presente pregão correrão no presente exercício, por conta dos Elementos de Despesa 339030, 449052 e 449039, Fonte de Recurso 0112, Programa de Trabalho Resumido 044732 do orçamento vigente.

SOLICITAÇÃO	APROVAÇÃO
Solicitamos aprovação do presente Termo em conformidade com o Art. 9º, II, do Decreto nº. 5.450/2005. Muzambinho/MG, 21/06/2012. ***Antônio Carlos Guida*** ***DAP***	Verificados os requisitos exigidos pelo art. 9º, §2º do Decreto nº. 5.450/2005. Resolvo pela: ( ) Aprovação. ( ) Não aprovação. Muzambinho/MG, 21/06/2012. ***Luiz Carlos Machado Rodrigues*** ***Diretor Geral***